

บทที่ 2

อุปกรณ์และวิธีการศึกษา

อุปกรณ์

1. ขวดแก้วมีฝาปิดขนาดต่าง ๆ สำหรับใส่สัตว์ตัวอย่าง
2. น้ำยาสำหรับคองส์ตัวไข่ 2 ชนิดคือ แอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 70 % และน้ำยาฟอร์มัลดีนความเข้มข้น 10 %
3. อุปกรณ์ตักขนาดต่าง ๆ สำหรับใส่สัตว์ตัวอย่างในขณะทำการสำรวจ และยางรัด
4. กล้องสเตอริโอสำหรับดูส่วนต่าง ๆ ของสัตว์เพื่อจำแนกชนิด
5. กล้องถายรูป
6. อุปกรณ์ในการค้นหาและจับสัตว์ตัวอย่างบางชนิด เช่น เลี่ยมและสวิง

วิธีการศึกษา

1. จังหวัดที่ทำการสำรวจ
จังหวัดที่ทำการสำรวจคือ จังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยรวม 16 จังหวัด คือ

จังหวัดชัยภูมิ	จังหวัดนครราชสีมา	จังหวัดบุรีรัมย์
จังหวัดสุรินทร์	จังหวัดศรีสะเกษ	จังหวัดอุบลราชธานี
จังหวัดร้อยเอ็ด	จังหวัดกาฬสินธุ์	จังหวัดสกลนคร
จังหวัดอุดรธานี	จังหวัดเลย	จังหวัดขอนแก่น
จังหวัดหนองคาย	จังหวัดมหาสารคาม	จังหวัดยโสธร
และจังหวัดนครพนม		

2. วิธีการสำรวจและระยะเวลาในการสำรวจ

ทำการสำรวจในแหล่งที่มีการซื้อขายและในถิ่นอาศัยของสัตว์ เมื่อได้สัตว์ตัวอย่างแล้วนำมาทำความสะอาดด้วยการล้าง ให้หมายเลขสำหรับสัตว์แต่ละชนิด จากนั้นนำมาเก็บรักษาด้วยวิธีการที่เหมาะสมคือ

- สัตว์ที่มีเนื้อมาก เช่น หอยและหมีก นำมากองในน้ำยาฟอร์มาลิน ความเข้มข้น 10 % สำหรับพวกหอยน้ำจืดไม่จำเป็นต้องกอง เก็บเฉพาะส่วนเปลือกและฝา (operculum) ไว้

- สัตว์ที่มีขาขอ เช่น กุ้ง ปู กิ้ง แมลง ผีเสื้อ แมงป่อง ตะขาบ กิ้งกือ นำมากองในแอลกอฮอล์ ความเข้มข้น 70 %

ระยะเวลาในการสำรวจ ทำการสำรวจทุกจังหวัดทุกฤดูกาลจนครบรอบ 1 ปี ทำการสำรวจตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ.2522 ถึงเดือนตุลาคม พ.ศ.2524

3. การตรวจหาชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์ตัวอย่างและการถ่ายรูป

นำสัตว์ตัวอย่างที่ได้มาตรวจหาชื่อวิทยาศาสตร์ของสัตว์แต่ละชนิด โดยใช้ key และเอกสารที่มีผู้ศึกษาแล้ว สำหรับแมลงนำไปเทียบกับตัวอย่างแมลงที่กองกึ่งและสัตววิทยา กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อได้ชื่อวิทยาศาสตร์แล้วถ่ายรูปสัตว์แต่ละชนิดไว้

4. การรวบรวมข้อมูล

รวบรวมชื่อสามัญ ชื่อท้องถิ่นของสัตว์แต่ละชนิด รายละเอียดอื่น ๆ ตลอดจนการนำมาใช้ประโยชน์และได้ออกแบบสอบถามนักศึกษาภาคฤดูร้อนของภาควิชาชีพวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม ปีการศึกษา 2523 ประมาณ 200 คนเกี่ยวกับชนิดของสัตว์และการนำไปประกอบอาหาร

5. การรายงานผลการศึกษา

รายงานถึงรายละเอียดของสัตว์แต่ละชนิดโดยแบ่งเป็น 4 หัวข้อใหญ่ คือ

- ลักษณะทั่วไป บรรยายถึงลักษณะเด่นและลักษณะอื่น ๆ ของสัตว์
- ถิ่นอาศัย หมายถึงสถานที่ที่สัตว์อาศัยอยู่ในธรรมชาติ
- แหล่งที่พบ หมายถึงจังหวัดที่พบว่ามีสัตว์ชนิดนั้นเป็นอาหาร
- ประโยชน์ กล่าวถึงประโยชน์ในด้านการนำไปประกอบอาหารและประโยชน์ในด้านอื่น ๆ

6. กรรมวิธีที่นำมาประกอบอาหาร

จิ้ง หมายถึงการเผาหรือย่างสัตว์ให้สุก ใช้ได้กับสัตว์หลายชนิด เช่น หอย แมลง บึง และแมงป่องช้าง

ควั หมายถึงการนำสัตว์มาควัพอสุก ใส่เกลือเล็กน้อย บางที่จะลวกหรือหนึ่งสัตว์ก่อนแล้วจึงนำไปควั ใช้ได้กับแมลงและตัวอ่อนของแมลง สำหรับแมลงที่มีปีกแข็งจะเค็ดปีกออกก่อนที่จะนำมาควั

ทอด หมายถึงการนำสัตว์มาทอดในน้ำมันเพื่อให้กรอบ หรือนำสัตว์มาชุบแป้ง ชุบไข่ก่อน แล้วจึงนำไปทอด ใช้ได้กับกุ้ง ปู แมลงและตัวอ่อนของแมลง สำหรับไข่มดแดง ตัวอ่อนของมดแดง ผึ้ง ตอ แตนมักจะนำมาใส่ไข่ทอดแบบไข่เจียวหมูสับ นอกจากนี้แมลงที่มีขนาดใหญ่ เช่น จิโปม แมลงทับ เมื่อเค็ดปีกและคิงไส้ออกแล้วใช้เนื้อหมูหรือเนื้อไก่สับละเอียดใส่กระเทียม พริกไทย น้ำปลา ผักให้เข้ากัน นำไปใส่ในส่วนท้องของแมลง จากนั้นจึงนำไปทอดให้สุก

ผัด คล้ายกับการทอดแต่ใช้น้ำมันน้อยกว่า และจะใส่ผักลงไปด้วย ใช้ได้กับหอยทวาย หอยกาบคู่ที่มีขนาดเล็กไม่ใหญ่มากและแมลง

ต้ม หมายถึงการนำสัตว์ที่ล้างสะอาดใส่ลงไปในน้ำเดือดจนสัตว์นั้นสุก ใช้ได้กับพวกหอย

แกง หมายถึงการต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่เครื่องที่ประกอบด้วย พริก หอม โขลก เกลือป่นลงไปจนกระทั่งมีกลิ่นหอมจึงใส่สัตว์ที่ล้างสะอาดและใส่น้ำปลา หรือน้ำปลาร้า จากนั้นใส่มะขามอ่อนหรือหน่อไม้ ก่อนจะยกลงไปใส่ใบแมงลัก สัตว์ที่แกงควยวิธีนี้คือ หอยโข่ง กุ้ง และแมลง ส่วนปูนาและหอยขมมีวิธีการที่แตกต่างไปคือ

ปูนา ล้างปูให้สะอาดโขลกเอาแต่น้ำของปูมาต้มให้เดือด ใส่เครื่องแกงคือ ตะไคร้ หอม กระเทียม และพริกที่โขลกให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่ผัก เช่น ยอด พักทอง ดอกผักทอง ข้าวโพคอง และใบแมงลัก

หอยทรายและหอยขม ตมน้ำให้เดือดใส่เครื่องแกงคือ พริก หอม ตะไคร้ที่โขลกให้เข้ากัน ใส่ข้าวคั่วที่ป่นละเอียด เมื่อมีกลิ่นหอมจึงใส่หอยที่ล้างสะอาดและ ตักส่วนปลายยอดออก ปรงรสควยน้ำปลาหรือน้ำปลาร้า เมื่อหอยสุกแล้วใส่ใบชะพลูและใบแมงลัก

อ่อม เหมือนกับแกงแต่จะเคี้ยวจนน้ำงวด สัตว์ที่ใช้อ่อมคือ หอยฝาเดี่ยว

กอย หมายถึงการเอาส่วนเนื้อของสัตว์มาคลุกกับน้ำมะนาว มะม่วงดิบ ที่ซอยละเอียดหรือต้มคั่วแดง ใส่ข้าวคั่ว พริกป่น มะเขืออ่อนเคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำปลาหรือน้ำปลาร้า โรยหน้าด้วยหัวหอมซอย สัตว์ที่ใส่ทำย่ำหรือกอย ได้แก่ กุ้ง หอยขม หอยทราย ส่วนเท้าของหอยโข่งและหอยทากยักษ์ หอยกาบคู่ แมลงบางชนิด เช่น จักจั่น แมลงกินูน และไข่มกแดง

ตาบ หมายถึงการเอาส่วนเนื้อของสัตว์มาสับให้ละเอียด ใส่เครื่องเหมือนการยำแต่ใส่ใบสาระแทนลงไปควย สัตว์ที่ใส่ทำลาบได้แก่ กุ้ง ปู แมลง หอยขม หอยทราย หอยกาบคู่ ส่วนเท้าของหอยโข่งและหอยทากยักษ์

หมก หมายถึงการนำสัตว์มาเคล้ากับเครื่องซึ่งประกอบด้วย พริก หอม และตะไคร้ที่โขลกละเอียด ใบแมงลัก น้ำปลาหรือน้ำปลาร้า เคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ใบคองนำไปย่างจนมีกลิ่นหอม สัตว์ที่ใส่หมกได้แก่ กุ้ง ปู บั้ง ตะขาบ แมลงบางชนิด เช่น แมลงอึก แมลงขาวสาร มกแดงทั้งตัวเต็มวัย ตัวอ่อน และไข่มกแดง

น้ำยาขมจีนปูน หมายถึงการตำเอาน้ำปูนให้ไต่มาาก ๆ นำมาตั้งไฟจนเดือด ใส่เครื่องแกงคือ หัวหอม พริกขี้หนูแห้ง ที่ตำละเอียด แล้วใส่ใบมะกรูดและตะไคร้เผาไฟทุบลงไปควย

ปูน หมายถึงการเอาส่วนเนื้อของสัตว์ พริกเผา หอมเผาและกระเทียมเผา ตำให้เข้ากัน สัตว์ที่นำมาปูนได้แก่ กุ้ง ปู และแมลงบางชนิด เช่น จักจั่น จีโป่ม ตั๊กแตน

จ่อม หมายถึงการนำสัตว์ที่ล้างสะอาดแล้วเคล้ากับเกลือ ใส่กระเทียม ขาวตัวป่น บรรจลงในไหหรือขวดโหลปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 10-15 วัน จะมีกลิ่นหอมและมีรสเปรี้ยวใช้ได้ สัตว์ที่นำมาจ่อมได้แก่ กุ้ง ปู และแมลงที่อาศัยอยู่ในน้ำซึ่งได้มาพร้อม ๆ กับการจับกุ้ง คือแมลงง่า และแมลงหัวควาย

ปูน หมายถึงการเอาส่วนเนื้อของสัตว์ พริกเผา หอมเผา และกระเทียมเผา ตำให้เข้ากัน สัตว์ที่ใช้นปูนได้แก่ กุ้ง ปู และแมลงบางชนิด เช่น จักจั่น จีโป่ม ตั๊กแตน

ปลาร้า หมายถึงการนำสัตว์ที่ล้างสะอาดแล้วมาเคล้ากับเกลือและรำอ่อนหรือข้าวคั่วให้เข้ากัน บรรจลงในไหปิดฝาทิ้งไว้ 20-30 วันจึงใช้ได้ สัตว์ที่ใช้นทำปลาร้าคือ ปูนาและกุ้ง

คอง มี 2 แบบคือ คองเกลือและคองน้ำปลา

คองเกลือ ตมน้ำเกลือให้เดือดแล้วทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นใส่สัตว์ที่คองการคองทิ้งไว้ 3-4 วัน จึงใช้ได้ อาจใส่ขิงทุบลงไปให้น้ำเกลือคาวเพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรสจืด สัตว์ที่ใช้นคองได้แก่ ปูนาและกุ้ง

คองน้ำปลา มักจะใช้นปูนาเข้ามาใส่น้ำปลา 1-2 วันจึงใช้ได้